



Dinner

素材の力を余すことなく 五感で愉しむ鉄板焼

統括料理長 坂和樹が自身で全国を渡り歩き、

自らが美味しいと感じた食材だけを集め、

どの世代の方でも喜んで頂ける、

本物の素材、味を追求しています。

秀逸なる職人の技術が作り上げる

多彩な一皿を存分にご堪能ください。



Dinner A La Carte

ディナーアラカルト

🍽️ サラダ

コンビネーションサラダ	¥1,800
フルーツトマトのバジルサラダ	¥1,800
虎幻庭バーニャカウダ	¥2,300

🍽️ 前菜 オードブル

特選熊本産 馬肉のカルパッチョ	¥3,000
本日の鮮魚のカルパッチョ	¥2,400
本日のオードブルバリエ	¥2,400
黒毛和牛の炙り 香味野菜と共に	¥3,200
神戸牛のローストビーフ	¥3,600
生ウニと和牛の重ね握り	¥1,200
函館漁港直送 本日のウニ箱	¥15,000
虎幻庭特製和牛のタルタル 香味野菜と共に	¥3,800
キングスモークサーモン香味野菜と共に	¥2,500
島根県国産キャビア	¥34,000

Dinner A La Carte

ディナーアラカルト

🍲 スープ

季節野菜のスープ ￥900

ビスク ￥1,500

🍽️ 一品料理

フォアグラのソテー 70g / ￥4,300

12年物のバルサミコソースで 100g / ￥6,200

旬の焼き野菜 ￥1,800

島根県奥出雲直送ジャンボ椎茸（2個） ￥1,500

仔羊のロースト ￥2,800

本マグロ中トロのミキューイ 九条葱と黒酢ソースで ￥4,800

厚切り極上黒毛和牛タン焼き ￥5,800

🍴 食事

焼きたてパン ￥600

ごはん 香の物 みそ汁 ￥800

ガーリックライス ￥1,200

シェフ特製台湾ラーメン ￥900

Dinner A La Carte

ディナーアラカルト

和牛アラカルト

和牛

和牛赤身ステーキ

100 g / ¥4,800 120 g / ¥5,760 150 g / ¥7,200

厳選和牛サーロインステーキ

100 g / ¥7,800 120 g / ¥9,360 150 g / ¥11,700

厳選和牛フィレステーキ

100 g / ¥9,000 120 g / ¥10,800 150 g / ¥13,500

極上和牛フィレステーキ

100 g / ¥10,000 120 g / ¥12,000 150 g / ¥15,000

最上級和牛シャトーブリアン

100 g / ¥12,000 120 g / ¥14,400 150 g / ¥18,000

極上和牛シャトーブリアンごろごろハンバーグ

200 g / ¥6,800 130 g / ¥4,500

最上級ブランド和牛

幻のかつべ和牛サーロインステーキ（島根県）

100 g / ¥13,000 120 g / ¥15,600 150 g / ¥19,500

厳選神戸ビーフ 肩芯とザブトンの食べ比べステーキ（兵庫県）

100 g / ¥10,000 120 g / ¥12,000 150 g / ¥15,000

最上級神戸ビーフサーロインステーキ（兵庫県）

100 g / ¥23,000 120 g / ¥27,600 150 g / ¥34,500

焼き野菜が付きます

Dinner A La Carte

ディナーアラカルト

魚介料理

大花海老のソテー	¥2,800
北海道産 大粒ホタテ貝のソテー（3個）	¥3,200
本タラバガニのポワレ	¥5,800～
産直魚介のポワレ 本日のソースで	¥3,800
北海道産活蝦夷鮑の鉄板焼き	¥8,500～
厳選活黒鮑の鉄板焼き	¥13,500～
国産活伊勢海老の鉄板焼き	¥19,400 / 半身 ¥9,700
甲イカのソテー	¥2,500
キングサーモンのムニエル	¥3,800

デザート

旬のフルーツの盛り合わせ	¥2,300
ジェラート	¥600
シャーベット	¥600
アシェットデザート	¥1,380

Dinner Course

ディナーコース

虎幻庭ステーキコース

本日の前菜

スープ

メインのお肉は以下よりお選びください

焼きたてのパン or ライス

(ガーリックライス変更は +800 円です)

コーヒー or 紅茶



和牛

和牛赤身ステーキ

¥6,800 (100g)

120 g / ¥7,760 150 g / ¥9,200

厳選和牛フィレステーキ

¥11,000 (100g)

120 g / ¥12,800 150 g / ¥15,500

最上級和牛シャトーブリアン

¥13,000 (100g)

120 g / ¥15,400 150 g / ¥19,000

極上和牛サーロインステーキ

¥9,800 (100g)

120 g / ¥11,360 150 g / ¥13,700

極上和牛フィレステーキ

¥12,000 (100g)

120 g / ¥14,000 150 g / ¥17,000

極上和牛シャトーブリアン

ごろごろハンバーグ

¥8,800 (200g)

最上級ブランド和牛

幻のかつべ和牛サーロインステーキ

¥14,000 (100g)

120 g / ¥16,600 150 g / ¥20,500

最上級神戸ビーフサーロインステーキ

¥25,000 (100g)

120 g / ¥29,600 150 g / ¥36,500

神戸ビーフ肩芯とザブトンの

食べ比べステーキ ¥12,000 (100g)

120 g / ¥14,000 150 g / ¥17,000

追加の一品

デザートセット …¥800

大粒ホタテ貝ソテー …¥2,200

産直魚介のポワレ …¥2,800

本タラバガニのポワレ …¥5,800

虎幻庭ではすべてのメニューを税込の値段で表記しております

Dinner Course

ディナーコース

🍷 幻のかつべ和牛コース ————— 15,500

アミューズ プーシュ

前菜

本日の魚料理

彩りサラダ

焼き野菜

メイン料理 ～下記よりメイン料理お選びください～

A 幻のかつべ和牛サーロイン 100g
(追加 10g ごとに ¥1300)

B 最上級シャトーブリアン 100g
(追加 10g ごとに ¥1200)

C 幻のかつべ和牛サーロインと
最上級シャトーブリアン食べ比べ 100g

焼きたてパン or ライス
(ガーリックライス変更は +800 円です)

デザート

コーヒー or 紅茶



コースの一品追加承ります

本タラバガニのボワレ ¥4,800～

フォアグラのソテー
12 年物のバルサミコソース ¥3,200

黒鮑の鉄板焼き ¥13,500

Dinner Course

ディナーコース

鮑と和牛ステーキコース ————— 19,500

アミューズ ブーシュ

鮮魚のカルパッチョ

フォワグラのソテー
12年物バルサミコソース

国産鮑の鉄板焼きシェフのスペシャリテ

彩りサラダ

極上銘柄和牛サーロインステーキ 80g
焼き野菜添え

焼きたてパン or ガーリックライス

デザート

コーヒー or 紅茶

Option ステーキ変更 各 80g

極上和牛フィレ ¥20,500
(追加 10g ごとに ¥1,000)

最上級シャトーブリアン ¥22,000
(追加 10g ごとに ¥1,200)

幻のかつべ牛サーロイン ¥23,000
(追加 10g ごとに ¥1,300)

最上級神戸牛サーロイン ¥31,000
(追加 10g ごとに ¥2,300)

伊勢海老と和牛ステーキコース ————— 21,500

アミューズ ブーシュ

鮮魚のカルパッチョ

フォワグラのソテー
12年物バルサミコソース

国産伊勢海老の鉄板焼き
シェフのスペシャリテ

彩りサラダ

極上銘柄和牛サーロインステーキ 80g
焼き野菜添え

焼きたてパン or ガーリックライス

デザート

コーヒー or 紅茶

Option ステーキ変更 各 80g

極上和牛フィレ ¥22,500
(追加 10g ごとに ¥1,000)

最上級シャトーブリアン ¥24,000
(追加 10g ごとに ¥1,200)

幻のかつべ牛サーロイン ¥25,000
(追加 10g ごとに ¥1,300)

最上級神戸牛サーロイン ¥33,000
(追加 10g ごとに ¥2,300)

Premium Dinner Course

プレミアムディナーコース

🍷 最上級神戸牛コース ————— 35,000



アミューズ ブーシュ

天然ミネラル野菜と和牛しゃぶのサラダ仕立て

魚介料理 ～下記より魚介料理お選びください～

- A 大粒帆立と海老のソテー 本日のスタイルで
- B 活鮑 ￥4,700
- C 活伊勢海老 ￥5,900

焼き野菜

最上級神戸牛サーロインステーキ 120 g

焼きたてパン or ガーリックライス

デザート

コーヒー or 紅茶

🍷 匠コース ————— 50,000



前菜

本日のシェフの一品

活き国産伊勢海老の鉄板焼き

活き国産鮑の鉄板焼き

彩りサラダ

神戸牛・かつべ牛・シャトーブリアン
フィレの最上級食べ比べ

焼き野菜

シェフの特製お食事

デザート

コーヒー or 紅茶

Halal Course

ハラルコース

🍽️ ハラル和牛コース ————— 24,500

アミューズ ブーシュ

鮮魚のカルパッチョ

フォワグラのソテー 12 年物バルサミコソース

魚介料理 ～下記よりメイン料理お選びください～

A 国産鮑の鉄板焼きシェフのスペシャルティ

B 国産伊勢海老の鉄板焼きシェフのスペシャルティ +¥2,000

メイン料理 ～下記よりメイン料理お選びください～

A ハラル和牛サーロイン 80 g

B 子羊のロースト

焼きたてパン or ガーリックライス

彩りサラダ / デザート / コーヒー or 紅茶

🍽️ ハラル和牛サーロインコース —————

100 g / ¥20,000 120 g / ¥23,600 150 g / ¥29,000

おいしいお肉をお楽しみ頂けるショートコースになっております。

彩りサラダとスープ付。デザートセットも +800 円にてご用意させて頂いております。

🍽️ お子様メニュー —————

和牛ミニステーキ (ライス or パン) ¥2500

和牛切り落としを使った特製ハヤシライス ¥2500

※スープ・ソフトドリンク付 (+300 円でデザート追加可能です)